



Revista Portuguesa de Estudos  
Regionais

E-ISSN: 1645-586X

rper.geral@gmail.com

Associação Portuguesa para o  
Desenvolvimento Regional  
Portugal

Tibério, Luís; Cristóvão, Artur; Abreu, Sónia  
Microproduções agrícolas e desenvolvimento sustentável em regiões periféricas  
Revista Portuguesa de Estudos Regionais, núm. 17, 2008, pp. 5-24  
Associação Portuguesa para o Desenvolvimento Regional  
Angra do Heroísmo, Portugal

Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=514351898001>

- Como citar este artigo
- Número completo
- Mais artigos
- Home da revista no Redalyc

redalyc.org

Sistema de Informação Científica

Rede de Revistas Científicas da América Latina, Caribe, Espanha e Portugal

Projeto acadêmico sem fins lucrativos desenvolvido no âmbito da iniciativa Acesso Aberto



---

## MICROPRODUÇÕES AGRÍCOLAS E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL EM REGIÕES PERIFÉRICAS

---

Luís Tibério - (UTAD, DESG, CETRAD)\* - E-mail: mtiberio@utad.pt

Artur Cristóvão - (UTAD, DESG, CETRAD)\* - E-mail: acristov@utad.pt

Sónia Abreu - (UTAD, DESG, CETRAD)\* - E-mail: sonita@utad.pt

### RESUMO:

A realidade socio-económica em geral e a actividade agrária desenvolvida nos territórios de incidência do Parque Natural do Douro Internacional (PNDI), Portugal e Parque Natural das Arribes del Duero (PNAD), Espanha, servem de referência à reflexão em torno do potencial contributo da pequena agricultura tradicional e familiar para o desenvolvimento sustentável de territórios rurais periféricos. Iniciamos com a apresentação de um conjunto de elementos, de carácter geral, que explicam o interesse actual pelas produções tradicionais, enquanto instrumento de desenvolvimento dos seus territórios de origem. Com base na investigação realizada são identificadas as principais limitações ao desenvolvimento das pequenas produções agrícolas locais. Concluimos apresentando um conjunto de elementos que julgamos fundamentais para que tais produtos se possam constituir em instrumento de desenvolvimento territorial sustentável, entendido nos seus múltiplos desafios: económico, social e ambiental.

Palavras-chave: Produtos Tradicionais, Desenvolvimento Local, Desenvolvimento Sustentável, Regiões Periféricas.

Códigos JEL: Q010, Q110, Q130

### ABSTRACT:

The socio-economic context and the agricultural activity developed in Douro Internacional Natural Park (Portugal) and Arribes del Duero Natural Park (Spain) territory are the start point to our study about the potential contribute of small and traditional agriculture for sustainable development of rural and peripheral territories. The reflection is contextualized by the presentation of a several generically elements that explain the interest of traditional products, as a tool of rural development. In this study we discuss the main potentiality and weakness of the local and traditional productions. This article finish by presenting some aspects that are important for typical agro food products to make a sustainable development instrument of rural territories.

Keywords: Typical Products, Quality Products, Local Development, Sustainable Development, Peripheral Territories.

JEL Codes: Q010, Q110, Q130

---

\*Centro de Estudos Transdisciplinar para o Desenvolvimento, Departamento de Economia, Sociologia e Gestão, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. (Ambos os autores pertencem às três instituições)





## 1. ENQUADRAMENTO DA PROBLEMÁTICA

Os produtos agrícolas e agro-alimentares tradicionais estão hoje no centro das atenções enquanto instrumentos potenciadores de desenvolvimento agrícola e rural. Tais produtos são vistos como elemento fundamental no ordenamento do espaço, na preservação da paisagem e conservação da natureza e na luta contra a desertificação e despovoamento de territórios rurais particularmente desfavorecidos. O fenómeno que alguns autores (Carvalho, 1994 e 1995; Berard e Marchenay, 1996; Bernat, 1996; Caldentey e Gómez, 1996 e 1997; Ribeiro e Martins, 1996; Tibério, 2004, Cristovão *et al.*, 2005) designam como a redescoberta dos produtos tradicionais deve-se a um conjunto vasto de factores que se podem agrupar da seguinte forma (Tibério, 2004: 117): (1) efeitos perversos do modelo produtivista de desenvolvimento agrícola; (2) incapacidade da agricultura das áreas rurais desfavorecidas para competir com agriculturas praticadas em condições agro-ecológicas mais favoráveis; (3) integração da temática da preservação e valorização dos produtos tradicionais na política europeia de desenvolvimento rural e de qualidade alimentar; e (4) crescente desconfiança dos consumidores relativamente à qualidade e segurança alimentar.

### **Efeitos perversos do modelo produtivista de desenvolvimento agrícola.**

A Política Agrícola Comum (PAC), estruturada na base do modelo produtivista de desenvolvimento, não prestou a devida atenção à diversidade das agriculturas praticadas nos distintos territórios da União Europeia. A PAC originou o aumento das produções e produtividades e a intensificação e especialização dos sistemas de produção; conduziu à homogeneização da agricultura; a excedentes em determinados produtos agrícolas; à queda dos rendimentos dos agricultores e, sobretudo, ao abandono e desertificação das regiões rurais mais desfavorecidas, nas quais se incluem as zonas de montanha, periféricas e de fronteira como o território do Douro-Duero. Este paradigma

de desenvolvimento agrícola e rural tem-se invertido nos últimos anos, em que os instrumentos de política agrícola colocam a tónica na qualidade dos produtos, na extensificação e na diversificação dos sistemas de produção, reconhecendo e promovendo, finalmente, as vantagens dos produtos tradicionais para o desenvolvimento local.

### **Incapacidade da agricultura das áreas rurais desfavorecidas para competir com agriculturas praticadas em condições agro-ecológicas mais favoráveis.**

Determinadas regiões agro-rurais portuguesas não apresentam, do ponto de vista agro-ecológico, potencialidades agronómicas que permitam aos agricultores competir pela via da produção de produtos indiferenciados. Em geral, muitas das nossas zonas rurais não têm capacidade para produzir produtos agrícolas competitivos com os de regiões com diferentes condições de clima e solos. Consequência da falta de competitividade agrícola é o abandono da actividade e o despovoamento, particularmente se as possibilidades de recurso a actividades alternativas ou complementares forem limitadas. Este cenário está bem patente na área abrangida pelos Parques Naturais do Douro Internacional (PNDI) e das Arribes del Duero (PNAD).

A Administração Pública está consciente da necessidade em manter a população nos meios rurais, cujo desígnio passa por preservar e desenvolver a agricultura nesses espaços. A aposta na (re)valorização das produções tradicionais locais aparenta ser uma estratégia válida para a manutenção da agricultura nos meios rurais mais desfavorecidos. Assim, e como referem Caldentey e Gomez (1996: 57), a temática da valorização dos produtos tradicionais, assente em elementos como a diferenciação, qualidade e território, assume elevado interesse como alternativa para as regiões agro-rurais, cujas condições naturais e organizativas não permitem a competição pela quantidade, homogeneidade e normalização.

### **A valorização dos produtos agrícolas e agro-alimentares tradicionais integra a política europeia de desenvolvimento rural e de qualidade.**

Os produtos apelidados de tradicionais estão e sempre estiveram no mercado, embora de forma não expressiva em termos quantitativos. Os produtores locais produzem-nos, essencialmente, para auto-consumo, e os consumidores locais usam-nos como produtos que fazem parte dos seus hábitos alimentares quotidianos. Mesmo que sejam considerados tradicionais, no sentido em que se produziam e elaboravam num determinado meio, com técnicas e saberes transmitidos de geração em geração, não são, na maioria dos casos, percebidos nestes termos. No entanto, os conceitos e referências associados a este tipo de produtos ganham importância ao nível do mercado e os produtores e distribuidores tendem a aumentar a produção, a diversificar a oferta e a melhorar a sua forma de apresentação.

A Administração Pública apresenta um modelo de desenvolvimento rural que, como assinala Bernat (1996: 107), integra os aspectos da valorização dos produtos tradicionais numa óptica de promoção de recursos locais e de desenvolvimento integrado. Bérard e Marchenay (1996: 31), referem que o ordenamento do território, a defesa da paisagem, a diversificação da agricultura, a luta contra a trivialização do sabor deve ter em consideração este tipo de produtos. Na mesma linha de pensamento Ribeiro e Martins (1996: 314) assinalam que tais produtos têm sido associados a símbolo do atraso económico e social e mantiveram-se graças a esse atraso, merecendo agora o maior destaque nas propostas e estratégias de desenvolvimento que se vêm desenhando, para fazer frente à situação de crise que afecta a generalidade dos meios rurais europeus, em especial os das regiões mais pobres e periféricas. A redescoberta dos produtos tradicionais deve-se, assim, e em grande medida, ao facto de

se adaptarem bem às novas orientações da PAC, que privilegia a diversificação da produção e os sistemas de produção tradicionais. Aliás, mais do que uma política agrícola, os produtos tradicionais são parte integrante de uma verdadeira política de desenvolvimento rural, pois como assinalam Caldentey e Gomez (1996: 69), a importância socio-económica dos produtos tradicionais traduz-se pelo surgimento de uma política de desenvolvimento rural que incorpora abordagens baseadas na qualidade, no território, na região, na defesa do ambiente e do património.

O interesse tangível pelos produtos tradicionais como elemento integrante de uma política de desenvolvimento rural e de qualidade a nível europeu traduziu-se na publicação de regulamentação comunitária de apoio à valorização e protecção de produtos originários de regiões conhecidas pelas suas produções tradicionais<sup>1</sup>. A decisão, por parte do Conselho das Comunidades Europeias, em adoptar um quadro comunitário que permite a protecção das Denominações de Origem e das Indicações Geográficas, tal como o estabelecimento de regras comuns para a atribuição de Certificados de Especificidade, resulta das orientações definidas na “Comunicação sobre o Futuro do Mundo Rural” (CEE, 1988) e revela a vontade em promover uma política de valorização da qualidade dos produtos agrícolas e alimentares. No preâmbulo dos regulamentos 2081/92 e 2082/92, relativos à protecção do nome dos produtos, é referido, explicitamente, que a diversificação da produção, através da promoção de certos produtos com reconhecida tradicionalidade e especificidade, origem geográfica e modos particulares de produção, pode ser um trunfo importante para o mundo rural, em particular para as zonas mais desfavorecidas, pela melhoria dos rendimento e fixação das populações (CEE, 1992 a, b).

<sup>1</sup> São exemplos destes instrumentos, o Regulamento (CEE) n.º 2092/91 (relativo ao modo de Produção Biológico), o Regulamento (CEE) n.º 2078/92 (relativo às Medidas Agro-ambientais) e os Regulamentos (CEE) n.º 2081/92 e 2082/92, relativos à protecção do nome dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.



Do exposto acima poderia sobressair a ideia de que o interesse pelos produtos tradicionais surgiria, exclusivamente, da vontade das Instituições Governamentais em proteger e preservar determinado tipo de agricultura em determinadas áreas rurais. Aliás, como assinalam Sylvander e Melet (1994: 17), as políticas de especificação, à época da sua criação, não tinham por objectivo regular o desenvolvimento económico pela qualidade mas apenas proteger certos micro-sectores de actividade. A mesma opinião é partilhada por Valceschini (1993: 6), ao referir que a política de protecção regulamentar dos produtos tradicionais e típicos foi concebida como uma política de compensação das desvantagens económicas de certas regiões desfavorecidas, sendo assim considerada um mero instrumento de desenvolvimento agrícola e de defesa dos rendimentos de certas categorias de agricultores. Todavia, actualmente acredita-se que os instrumentos da PAC orientados para a valorização dos produtos tradicionais fazem, também, parte de uma verdadeira estratégia de diversificação da actividade económica, melhoria de qualidade dos produtos, conquista de mercados, e luta contra a concorrência, assumindo a dimensão de política agro-alimentar.

### **Crescente desconfiança dos consumidores relativamente à qualidade e segurança alimentar.**

A conjuntura socio-económica que envolve a agricultura e as áreas rurais são factores que justificam a importância crescente dos produtos tradicionais. Contudo, o despertar de produtores e técnicos, políticos e legisladores, que querem lutar contra a desertificação das áreas rurais e o sobrepovoamento das áreas urbanas, não seriam, como salienta Bernat (1996), suficientes para explicar este fenómeno. Aquela autora refere que tal interesse é resultado da vaga sociológica favorável a tais produtos, que respondem a novas procuras, necessidades e

expectativas dos consumidores. Valceschini e Nicolas (1995: 17), explicam o interesse pelos produtos tradicionais enfatizando aspectos associados à industrialização da cadeia alimentar geradores de incertezas sobre a fiabilidade dos processos de produção e de transformação, acrescentando que determinados segmentos de consumidores estão conscientes que grande número de problemas ligados ao meio ambiente está relacionado com as mudanças tecnológicas no sector agrícola e na indústria agro-alimentar. Em síntese, a redescoberta dos produtos tradicionais pelos poderes públicos encontra explicação em três eixos fundamentais: (1) mudanças operadas ao nível do sector agrícola e das áreas rurais; (2) transformações e crises do sector agro-alimentar, com o consequente aumento da insegurança do consumidor; e (3) vaga sociológica favorável a produtos diferenciados com reconhecidas características particulares.

## **2. DO OBJECTO DE ESTUDO AOS OBJECTIVOS E METODOLOGIA**

O território fronteiriço abrangido pelos Parques Naturais do Douro Internacional (PNDI) e Arribes del Duerro (PNAD) é um espaço geográfico profundamente rural, caracterizado por uma acentuada recessão demográfica e fraca densidade populacional, onde as localidades apresentam elevados índices de envelhecimento e, em consequência, a agricultura local evidencia forte regressão, com o desaparecimento de culturas tradicionais outrora emblemáticas. Contudo, abundam na região diversas produções de pequena escala<sup>2</sup> com potencialidades de contribuir para a diversificação e revitalização da economia local e subsequente possível fixação de população. Porém, em grande parte dos casos, as fileiras destas produções não estão organizadas e o acesso ao mercado é incipiente. O eventual aumento do

---

<sup>2</sup> Amêndoa, castanha, figo, azeitona e azeite, laranja e outras frutas frescas, queijo de ovelha, mel, compotas, doçaria regional, fumeiro, plantas aromáticas, condimentares e medicinais, cogumelos e frutos silvestres (Cristovao, A.; Tibério, M.; Diéguez, V., 2005: 40).

número de visitantes ao PNDI poderá proporcionar um potencial de procura importante e poderá constituir-se em factor de desenvolvimento das microproduções.

A valorização das microproduções passa pela compreensão do contexto actual em que se perspectiva o desenvolvimento agrícola e rural, sendo essencial prestar atenção (Cristóvão *et al.*, 2005: 8; Cristóvão *et al.*, 2007: 63): (1) às novas abordagens territoriais e participativas que marcam as actuais tendências sobre o desenvolvimento das áreas rurais; 2) às preocupações actuais com a valorização dos recursos e do saber-fazer local; 3) à qualidade e segurança alimentar; 4) à (re)descoberta dos produtos tradicionais de qualidade como instrumento de desenvolvimento local; 5) à “recente” dinamização de “grandes” projectos locais e regionais como potenciadores do turismo e da procura de produtos tradicionais locais de qualidade<sup>3</sup>; e 6) ao aproveitamento local de programas nacionais e iniciativas comunitárias previstos para o próximo quadro de programação 2007-2013.

Os principais objectivos deste estudo foram: (1) caracterizar e estudar as fileiras das microproduções, tendo em consideração aspectos organizativos, produtivos, económicos e de marketing; (2) estudar o contributo da distribuição e restauração local no apoio à comercialização das microproduções locais; (3) avaliar a procura e receptividade dos visitantes ao parque para o consumo destes produtos; (4) definir estratégias de valorização dos produtos locais;

O processo de investigação iniciou-se com contactos exploratórios no terreno a técnicos e agentes locais ligados à agricultura e desenvolvimento rural. O guião usado na entrevista a estes informantes-chave tentou explorar os seguintes temas: (1) potencialidades agrícolas do território; (2) razões da evolução das

principais actividades agrícolas e pecuárias; (3) novas potencialidades no campo agro-alimentar face a potenciais procuras turísticas; e (4) medidas e acções concretizadas ou a implementar para a valorização dos produtos agro-alimentares tradicionais.

Na fase inicial dos trabalhos, foi organizado um Seminário participativo, que visou, sobretudo, a divulgação do projecto e o debate acerca dos objectivos e propostas metodológicas. Os contributos dos participantes (equipa do projecto, investigadores convidados, técnicos e agentes de desenvolvimento local), foram fundamentais na definição dos critérios de selecção das microproduções a estudar com maior profundidade. Os critérios definidos foram: (1) a importância histórica; (2) a importância sócio-económica actual; (3) o interesse potencial face à integração na gastronomia local e à capacidade em responder a potenciais procuras turísticas; e (4) procurar integrar no estudo produtos não abrangidos por qualquer sistema de qualificação ou Organização Comum de Mercado (OCM). Em resultado desta metodologia foram estudadas seis fileiras de microproduções agrícolas tradicionais: amêndoa, azeitona de mesa, castanha, figo, laranja, hortícolas e cogumelos, enquanto produto de interesse mais recente. Em cada um dos casos foi analisada a importância socio-económica da cultura, a produção e produtividade, o sistema de produção, a organização da fileira, a valorização do produto e retenção local do valor acrescentado. A investigação teve por base informação estatística publicada pelo Instituto Nacional de Estatística (INE), estudos realizados anteriormente e elementos obtidos junto de informantes-chave, relacionados com as respectivas fileiras.

<sup>3</sup> Navegabilidade do Douro, Douro Património da Humanidade, Parque Natural do Douro Internacional, Parque Arqueológico do Côa, Museu do Côa, Unidade de Missão para o Douro, Plano de Desenvolvimento Turístico do Vale do Douro, Amendoeiras em Flor, Rotas do Vinho do Porto e do Azeite, feiras de produtos locais.





Numa fase posterior procedeu-se ao levantamento das unidades a inquirir (restaurantes e distribuidores), eventos, feiras e mercados municipais e lojas especializadas a visitar, além dos locais mais adequados para obter informação junto dos visitantes da área. Tendo em conta os objectivos traçados, foram preparados os seguintes instrumentos de recolha de informação primária: Inquérito à Restauração; Inquérito a Distribuidores de Produtos Agrícolas Locais; Inquérito a Visitantes da Área do PNDI e do PNAD; e Guião de Observação de Feiras e Mercados Locais.

O guião de Inquérito à Restauração, constituído por questões fechadas, cobria os seguintes aspectos: caracterização do estabelecimento e do serviço prestado; origem e local de abastecimento dos produtos usados na gastronomia; motivações para o uso dos produtos locais; e caracterização dos clientes. Dada a diversidade produtiva e gastronómica local, um vasto leque de produtos foi objecto de inquirição: compotas, produtos de fumeiro, queijos, azeitona de mesa, pratos à base de carne de bovino, ovino e caprino, pratos à base de carne de caça, galinha e coelho, azeite, hortícolas e frutas diversas. Na inquirição à distribuição foram abordados os seguintes aspectos: caracterização do distribuidor; tipo e origem dos produtos comercializados; motivações para a comercialização dos diferentes produtos; importância dos produtos agrícolas locais no volume de negócios; caracterização dos clientes. O trabalho de inquirição da restauração e distribuição compreendeu a realização de 23 e 17 inquéritos, respectivamente, distribuídos pelos quatro concelhos abrangidos pelo PNDI.

O Inquérito aos Visitantes<sup>4</sup> (123) centrou-se em torno de aspectos relacionados com a frequência, objectivos e motivo das visitas, conhecimento e consumo de produtos locais e caracterização dos visitantes. Os questionários foram distribuídos pelos locais habitualmente procurados pelos visitantes da região (postos de turismo, hotéis, pensões, unidades TER, restaurantes e lojas de produtos regionais)<sup>5</sup>, tendo sido obtidas 56 respostas de visitantes espanhóis e 67 respostas de visitantes portugueses, correspondendo taxas de resposta de 26% e de 33%, respectivamente.

### 3. APRESENTAÇÃO DE RESULTADOS

#### 3.1 DO DESPOVOAMENTO AO DECLÍNIO AGRÍCOLA<sup>6</sup>

O PNDI abrange o troço fronteiro do rio Douro, numa extensão de 122 km, ao longo dos concelhos nordestinos de Miranda do Douro, Mogadouro, Freixo de Espada à Cinta e Figueira de Castelo Rodrigo. Com uma população residente de aproximadamente 30 mil pessoas, o território caracteriza-se por uma profunda regressão demográfica, com perda de 25% da população nos últimos 20 anos, muito baixa densidade populacional (15 habitantes/km<sup>2</sup>), com localidades habitadas por população envelhecida, (índices de envelhecimento superiores a 2,5), baixas taxas de natalidade (6‰) e elevadas taxas de mortalidade (14‰)<sup>7</sup> (INE, 2002).

<sup>4</sup> Foram distribuídos 419 questionários, tendo sido obtida uma taxa de resposta de cerca de 30%

<sup>5</sup> Esta metodologia não se revelou muito adequada, pois a taxa de resposta média foi bastante baixa (30%).

<sup>6</sup> A área de influência do Parque Natural do Douro Internacional (PNDI) e a zona fronteira espanhola inserida no Parque das Arribas del Duero é o território de incidência do projecto, no entanto, nesta secção do artigo analisa-se a área correspondente aos quatro concelhos que integram o Parque Natural do Douro Internacional, embora muitas das conclusões se possam generalizar ao espaço que, no quadro deste projecto, designámos por Douro-Duero e que integra os dois Parques Naturais fronteiriços.

<sup>7</sup> Os indicadores demográficos no PNDI não são muito diferentes dos observados pelos nossos parceiros de projecto para o PNAD.



Os quatro concelhos do PNDI abrangem cerca de 95.000 hectares de Superfície Agrícola Utilizada (SAU), repartida por pouco mais de 7.000 explorações, o que equivale a uma dimensão média de 14 hectares por exploração. O número de explorações agrícolas e a SAU registam evolução negativa, respectivamente de 12% e 7%, entre 1989 e 1999 (INE, 2000). A diminuição do número de explorações agrícolas e o abandono da SAU não se traduz em igual aumento de área de matas e florestas, significando a transformação de área de SAU em área inculta (INE, 2002). O território revela uma realidade agrária compartimentada e diversificada. As culturas temporárias ocupam 30% da SAU e são características dos concelhos localizados a norte (Miranda do Douro e Mogadouro). A sul (concelhos de Freixo de Espada à Cinta e Figueira de Castelo Rodrigo), predominam as culturas permanentes. No contexto local, os cereais para grão (trigo, centeio, cevada e aveia) e os prados temporários (consociações anuais diversas) podem considerar-se macroproduções, considerando a área total que ocupam, a área média que cada exploração lhe dedica ou a maior orientação para o mercado. Estas culturas, a par das culturas forrageiras (“ferras” ou “ferrejos”, nabiças e nabos forrageiros, aveia forrageira, milho forrageiro, abóboras, beterrabas) são culturas temporárias típicas dos concelhos de Mogadouro, Miranda do Douro e, em menor escala, de Figueira de Castelo Rodrigo. As leguminosas secas (feijão, feijão frade, grão-de-bico), a batata e a generalidade das culturas hortícolas (cebola, tomate, pimento, alface, feijão verde) são microproduções orientadas essencialmente para o consumo familiar, sendo apenas comercializadas pequenas quantidades excedentárias. A batata, de regadio ou sequeiro, pode encontrar-se em toda a área do Parque, com menor intensidade em Freixo de Espada à Cinta, enquanto que as leguminosas secas predominam, sobretudo, no concelho de Mogadouro.

As hortas familiares, sobretudo localizadas nas proximidades das localidades, são um elemento característico importante da paisagem do Douro-Douro, que, para além de hortícolas diversas, destinados ao auto-consumo, são também usadas na produção de culturas de Inverno (nabos forrageiros, ferrejos de cereais e beterraba) para a alimentação animal. Como refere Ramos (2002: 11), as hortas são normalmente pequenas parcelas de terreno destinadas ao cultivo de espécies hortícolas, cujo principal destino é o consumo familiar. Com excepção da batata, nestas culturas não se recorre à aplicação de produtos químicos e, dada a pequena dimensão das parcelas, a preparação manual do terreno ou o recurso à tracção animal é prática corrente.

As culturas tradicionais, localmente emblemáticas e definidoras da paisagem típica da região, como o trigo, centeio, feijão-frade, grão-de-bico, batata e outras micro-produções anuais, são abandonadas e têm vindo ser substituídas por pastagens temporárias ou permanentes, mas também por incultos e matos sem qualquer tipo de aproveitamento, provocando alterações significativas na paisagem tradicional. Ramos (2002: 8) assinala que a tendência natural parece ser o abandono das culturas, o que equivale a uma perda de importantes características da paisagem. Os prados permanentes e os lameiros (de regadio, de sequeiro ou “secadal”), destinados ao pastoreio, produção de erva ou feno, são também um elemento caracterizador da paisagem no Douro-Douro. Apesar do acentuado decréscimo verificado, a diversidade de culturas temporárias no Douro-Douro é ainda a nota dominante. Ramos (2002: 34) faz referência à grande diversidade de espécies cultivadas na área do PNDI como um dos factores responsáveis pelo equilíbrio e estabilidade dos ecossistemas que constituem a Área Protegida, mas, em simultâneo, chama à atenção para um vasto leque de variedades

locais que se encontram em declínio ou que, nas últimas décadas, têm vindo a perder importância, devido à sua substituição por variedades exógenas. Estão nesta situação variedades autóctones de hortícolas (tomate amarelo, pimentos e “guindas” de cor e tamanhos diversos), de leguminosas (lentilha) e de pomóideas (maçã “malapa” ou “malapia”, maçã camoesa, maçã ácida ou “de Inverno”, raineta, bravo de esmolfe, pêra “de Inverno”, pêra campainha, etc.).

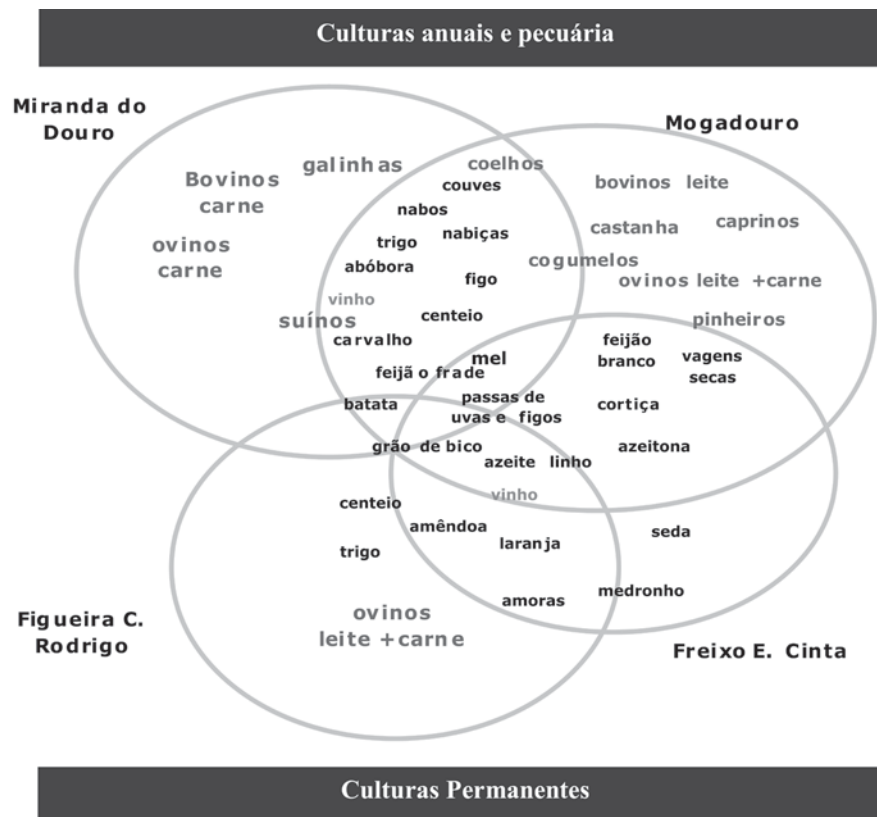
As culturas permanentes, com destaque para o olival, vinha, amendoal, citrinos e souto marcam a paisagem da zona central e sul do Parque Natural do Douro Internacional, assumindo especial interesse nos concelhos de Freixo de Espada à Cinta, Figueira de Castelo Rodrigo e Mogadouro. Estas culturas parecem resistir melhor ao abandono que as culturas temporárias. No entanto, a tendência geral é também de decréscimo, quer no número de explorações, quer na área dedicada às respectivas culturas, com excepção do olival que regista evolução positiva.

A pecuária é uma actividade típica do Planalto Mirandês, ou seja, dos concelhos de Mogadouro e Miranda do Douro, surgindo também, embora com menor incidência, em Figueira de Castelo Rodrigo. A produção animal acompanha as produções agrícolas temporárias, em particular os cereais, as culturas forrageiras e os prados permanentes. As produções bovina, ovina, e caprina são actividades de rendimento, enquanto que as restantes produções animais eram e são orientadas para o auto-consumo ou para a tracção (caso do gado asinino). A evolução da produção animal é diferenciada. O efectivo de bovinos de carne, ovinos, suínos, galinhas e coelhas regista evolução positiva, enquanto o efectivo de vacas leiteiras e, sobretudo, os efectivos caprino, apícola e asinino sofrem grande redução. O decréscimo é ainda mais acentuado ao nível do número de explorações (INE, 2002). A apicultura, outrora uma microprodução virada para o consumo da família, começa a ganhar espaço e importância económica, enquanto actividade orientada para o mercado.

Em síntese, podemos afirmar que a evolução negativa da agricultura no Douro-Duero é reflexo da erosão demográfica e do abandono do território, assistindo-se a um decréscimo acentuado de culturas e actividade animais tradicionais. Na perspectiva dos actores locais, culturas como os cereais, as leguminosas secas ou os frutos secos têm um futuro incerto. Algumas produções animais, com destaque para a produção leiteira, a produção caprina e a apicultura têm também sofrido decréscimo acentuado. A desertificação humana e o consequente decréscimo ou abandono de algumas actividades agro-pecuárias tradicionais acarreta implicações negativas na paisagem e no ecossistema. No entanto, apesar da evolução descrita, o espaço do Douro-Duero em geral e do PNDI em particular é ainda marcado por uma grande diversidade de microproduções agrícolas (Figura 1), cujas potencialidades importa explorar. As microproduções sujeitas a transformação com recurso a tecnologia caseira, como as leguminosas secas, o figo seco, as passas, as geleias e compotas de frutos frescos diversos, devem ser trabalhadas numa perspectiva de valorização de recursos locais e de desenvolvimento regional sustentado.

As áreas de produção de diversos produtos com Denominação de Origem Protegida (DOP) e Indicação Geográfica Protegida (IGP) da região de Trás-os-Montes, estendem-se pelo PNDI. Os produtores e outros operadores das fileiras desses produtos possuem, assim, um instrumento de valorização que importa aproveitar. São os seguintes os produtos DOP na área do PNDI: Amêndoa Douro; Azeite de Trás-os-Montes; Azeitona de Conserva Negrinha de Freixo; Borrego Terrincho; Cabrito Transmontano; Carne Mirandesa; Mel da Terra Quente; Queijo de Cabra Transmontano; e Queijo Terrincho.

FIGURA 1  
Principais culturas existentes no PNDI



### 3.2 DAS POTENCIALIDADES E LIMITAÇÕES DAS MICROPRODUÇÕES AGRÍCOLAS NO DOURO-DOURO

A caracterização e estudo das fileiras das microproduções, tendo em consideração aspectos organizativos, produtivos, económicos e de marketing, era um dos objectivos do estudo. Recorrendo ao método de análise da fileira e tendo como referência os critérios definidos no ponto 2, foram estudadas seis produções (amêndoa, azeitona de mesa, castanha, figo, laranja, hortícolas e cogumelos). Em cada um dos casos foram analisadas a importância socio-económica da cultura, a produção e produtividade, o sistema de produção, a organização da fileira, a valorização do produto e retenção local do valor acrescentado. A informação obtida serviu de suporte

à elaboração de matrizes de avaliação estratégica (SWOT)<sup>8</sup> para cada microprodução, onde são evidenciadas as forças e fraquezas internas, assim como as oportunidades e ameaças determinadas pela envolvente externa (Freire, 2001: 143). A avaliação estratégica das fileiras de produção encontram-se em Anexo.

Em síntese, a análise efectuada ao funcionamento das fileiras permite apresentar o seguinte quadro caracterizador das microproduções estudadas: (1) são produções em declínio, mas de elevada importância para a economia local; (2) a oferta não está organizada de forma a responder às exigências comerciais da distribuição grossista e às potenciais novas procura turísticas; (3) os sistemas de produção são tradicionais, facilmente adaptáveis ao modo de

<sup>8</sup> S – Strengths (Forças); W – Weaknesses (Fraquezas); O – Opportunities (Oportunidades); T – Threats (Ameaças).



produção biológico e os produtores podem solicitar o uso de marcas de qualidade particular (Modo de Produção Biológico, DOP, IGP); (4) algumas produções beneficiam das qualificações DOP ou IGP (amêndoa, azeitona, laranja e mel), embora os produtos não surjam no mercado ostentando a respectiva marca colectiva; (5) outras produções não possuem qualquer enquadramento institucional e não beneficiam de apoios públicos; (6) salvo raras excepções (amêndoa e azeitona), caracterizam-se, em geral, pela fraca orientação comercial; (7) os processos de valorização são incipientes, predominando a venda na exploração a intermediários locais; (8) a criação e retenção local de valor acrescentado são reduzidas; (9) algumas microproduções, em particular as hortícolas e leguminosas secas, não são percebidas como culturas de rendimento e, como tal, não são consideradas estratégicas pelos agentes da fileira e pelos actores de desenvolvimento local; e (10) algumas são procuradas pelos visitantes da região e turistas e começam a surgir nas feiras de produtos tradicionais e lojas especializadas, dando os primeiros passos na exploração do mercado constituído pelos visitantes e turistas.

### 3.3 DO CONTRIBUTO DA DISTRIBUIÇÃO E RESTAURAÇÃO LOCAIS NA VALORIZAÇÃO DAS MICROPRODUÇÕES

O sucesso de qualquer estratégia de promoção de produtos tradicionais está condicionado pela variável distribuição (Cristóvão *et al.*, 2003) e pela valorização que lhe é atribuída pelos seus potenciais compradores. A preservação das microproduções tradicionais no Douro-Duero, depende muito da sensibilidade da distribuição grossista e retalhista e da restauração local para participar em processos de valorização, além da receptividade dos visitantes e turistas para o seu consumo. O estudo feito à distribuição e restauração e o inquérito aos visitantes, cimentado no estudo das fileiras das microproduções

e complementado com a observação de mercados locais e feiras de produtos tradicionais permite retirar as seguintes conclusões:

1) A oferta das microproduções locais não está organizada de forma a responder às exigências comerciais da distribuição e procura turística, no que respeita a volumes de oferta, facturação, apresentação, regularidade de fornecimento e acessibilidade aos produtos. A desorganização da produção e a fraca preparação para o mercado (concentração da oferta, selecção, calibragem, normalização) são uma das principais limitações comerciais destes produtos;

2) Os pequenos distribuidores (mercearias e pequenos supermercados) revelam baixa apetência para a distribuição das microproduções agrícolas locais. Tal deve-se a três razões fundamentais: (1) o seu sortido depende dos fornecedores armazenistas locais e não locais que, em geral, não fornecem este tipo de produtos; (2) os seus principais clientes, os consumidores locais, são também eles produtores, mesmo que em muito pequena escala, e tendem a não procurar os produtos locais; (3) os produtos agrícolas locais são marcadamente sazonais, com períodos de produção limitados e uma disponibilidade irregular ao longo do ano. A laranja, a azeitona, a cereja, a batata, nabica e couve são os produtos locais que se encontram à venda com maior frequência;

3) Algumas mercearias tradicionais vendem produtos locais da sua produção;

4) As questões de facturação e fiscalização representam um entrave à aquisição destes produtos por parte dos operadores comerciais. Na venda directa a restaurantes e pequenos comerciantes, os agricultores não elaboram as respectivas facturas, o que dificulta o negócio;

5) As tradicionais feiras quinzenais concelhias e os mercados municipais (já) não são estruturas de apoio à comercialização dos produtos agro-alimentares locais. Se outrora os agricultores levavam os seus produtos às feiras municipais, hoje esta prática caiu em desuso, acompanhando o envelhecimento da população rural e o declínio da actividade agrícola. A venda nas bancas dos mercados municipais (estruturas cobertas) está, localmente, associada a comerciantes retalhistas e os agricultores nunca foram sensibilizados para o uso destas estruturas locais como forma de escoamento dos seus produtos;

6) As “recentes” feiras de produtos tradicionais e lojas especializadas dão novo impulso aos produtos locais. Alguns produtos transformados começam a surgir em lojas especializadas e em eventos de carácter festivo, em geral organizados pelos municípios e destinados a promover este tipo de produtos. Todavia, os locais específicos e pontos de venda permanentes são ainda escassos. O mercado destes produtos funciona muito na base do conhecimento (consumidores conhecedores), na confiança e no passa-palavra;

7) A gastronomia é uma forma potencial de valorização das microproduções agrícolas. Alguns restaurantes usam produtos locais específicos (cogumelos, batata, feijão, feijão frade, grão-de-bico, vagens secas, figo, cereja, marmelo, pêra, maçã, de produção própria ou adquiridos directamente aos agricultores) na confecção de compotas e pratos típicos da gastronomia regional;

8) O turismo é um mercado potencial a explorar. Os turistas e visitantes procuram produtos da terra, nomeadamente vinho, amêndoa, pão, azeite, figos secos, azeitona de conserva, enchidos, queijos, e mel, mas a oferta dos produtos, em natureza ou transformados, não está preparada para responder a estas novas procuras.

### 3.4 LINHAS ESTRATÉGICAS PARA A VALORIZAÇÃO DAS MICROPRODUÇÕES

A definição de linhas de orientação estratégica para a valorização das microproduções no PNDI não pode dissociar-se do contexto que enquadra o desenvolvimento das produções tradicionais em particular e o desenvolvimento agrícola e rural em geral. No entanto, e tentando ir de encontro ao diagnóstico evidenciado pela análise SWOT realizada para cada uma das microproduções, a definição e implementação de propostas estratégicas de valorização estará sempre condicionada pelas fragilidades que caracterizam o tecido sócio-económico local. O conjunto de acções de valorização a propor não pode descurar as forças e fraquezas, as oportunidades e ameaças identificadas, reconhecendo que o aproveitamento das forças e potencialidades e a minimização dos obstáculos e ameaças está, em grande medida, condicionado pelas fraquezas ao nível organizativo e técnico (produtivo e comercial) das fileiras. A propósito do desempenho das fileiras DOP/IGP de Trás-os-Montes, Tibério (2004: 504) conclui que o seu desenvolvimento esta mais dependente de factores internos e controláveis que de factores externos não controláveis relacionados com o mercado.

Os factores condicionantes da definição e implementação de uma estratégia de valorização das microproduções no PNDI têm a ver com limitações de variada ordem que agrupamos em três dimensões:

(1) limitações associadas ao território; caracterizado por se tratar de um espaço geográfico envelhecido e desvitalizado, com condições agro-ecológicas desfavoráveis à prática da agricultura convencional em recessão e com dificuldades de acesso ao mercado; (2) limitações produtivas e organizativas; resultado da pequena escala produtiva, de condições de produção e modos de vida locais pouco dignificantes e organizações sectoriais de apoio pouco dinâmicas; (3) limitações comerciais; decorrentes da fraca orientação e visibilidade comercial dos produtos,

reduzidos fluxos turísticos, deficientes estruturas e práticas de promoção e comercialização, urbanização dos modos de vida e práticas alimentares e evolução da legislação alimentar. Tendo presente este conjunto de limitações e considerando que a preservação das microproduções locais pode ser um instrumento, entre outros, de desenvolvimento sustentável do território, propomos quatro grandes linhas de orientação estratégica para a valorização das microproduções agrícolas no Douro-Duero:

- **Compromisso Organizativo.** Escasseiam na área do PNDI organizações dinâmicas que perspectivem o desenvolvimento numa óptica integrada e territorial. Admitindo a sua natureza sectorial, a problemática da valorização das microproduções agrícolas não pode dissociar-se, como anteriormente referimos, do contexto mais vasto que são as grandes questões em torno do desenvolvimento local. Nesta linha, propomos: (1) a constituição de uma “mesa redonda” transfronteiriça permanente que integre instituições públicas e privadas<sup>9</sup> de ambos os lados da fronteira e se preocupe com o “rumo” do desenvolvimento dos territórios fronteiriços e integrados nos Parques Naturais, em particular; (2) a criação de grupos de trabalho transfronteiriços por produto ou grupo de produtos com o objectivo de fomentar sinergias e

potenciar a promoção de alguns produtos específicos; e (3) a partilha de experiências e a promoção conjunta (transfronteiriça) de projectos e iniciativas de valorização.

- **Atitude de produtores e agentes agrícolas locais.** A ideia localmente enraizada de que as microproduções não são produções de rendimento e que, consequentemente, não devem ser consideradas estratégicas para o desenvolvimento do território é, na óptica da valorização dos recursos locais, questionável. É necessário uma nova postura e uma mudança de discurso<sup>10</sup> por parte dos técnicos agrícolas locais, de forma a promover a consciencialização para a valorização das microproduções, no sentido de incentivar a agricultura local e o sistema alimentar locais, preservar a diversidade genética<sup>11</sup> e a paisagem tradicional e responder às novas procuras turísticas.

- **Comercialização e marketing.** O estabelecimento de circuitos curtos de comercialização é geralmente apontado um dos pilares essenciais da uma estratégia de valorização de produtos agrícolas de pequena escala (Cristóvão *et al.*, 2003: 57) e uma via para aumentar e reter o valor acrescentado<sup>12</sup>. No entanto, não é uma solução universal que esteja ao alcance de todos os produtores, pois requer conhecimentos

<sup>9</sup> Administração local, serviços locais do Ministério da Agricultura, associações de produtores e cooperativas, associações empresariais e associações de desenvolvimento.

<sup>10</sup> Como referia um responsável agrícola local, “as actividades mais importantes para nós são a produção de leite, os ovinos em função mista, os bovinos de carne, o azeite, os cereais, o amendoal e o vinho, pois são as nossas culturas de rendimento”....“as hortícolas e frutas não são culturas de rendimento”....“e a batata não tem grande expressão comercial”. Ainda a propósito das questões da valorização de produtos tradicionais, um outro responsável adiantava: “há produtos que à partida eu excluo por falta de capacidade competitiva”. Esse responsável incluía nessa lista culturas que num passado recente foram as culturas mais emblemáticas da região como os cereais (trigo e centeio) e as leguminosas secas como o feijão-frade e o grão-de-bico. Um outro interlocutor referia: “os agricultores do planalto habituaram-se a uma certa dimensão e não atribuem importância às pequenas produções, que se destinam essencialmente ao consumo da família”.

<sup>11</sup> Face à evolução registada nos últimos anos, uma grande diversidade de culturas e sementes regionais, aparentemente pouco atractivas em termos económicos, correm sérios riscos de se perder, se as entidades públicas não mostrarem interesse na sua preservação e valorização. Estão nesta situação culturas cerealíferas como o centeio, o trigo barbel e o milho regional, hortícolas como o melão, a abóbora e variedades locais de feijão e leguminosas secas (Tibério: 2004, 511).

<sup>12</sup> A venda em circuitos curtos permite aumentar o valor acrescentado, melhora os preços de venda e as receitas das explorações; valoriza a proximidade geográfica ou cultural e permite dar a conhecer a especificidade dos produtos de dado território (LEADER, 2000).



nos domínios comerciais, marketing e de gestão, principalmente quando se aumenta a dimensão dos investimentos e se pretende atingir nichos de mercado específicos que valorizam produtos que se pretendem diferenciados (LEADER, 2000). Ao nível da comercialização e marketing das microproduções considera-se essencial: (1) a criação de estruturas empresariais de transformação e comercialização; (2) a promoção de estruturas de venda directa (postos de venda), privilegiando uma abordagem progressiva<sup>13</sup>; (3) a melhoria da qualidade comercial, em função dos diferentes tipos de clientes e níveis de consumo<sup>14</sup>; (4) o aproveitamento das qualificações DOP/IGP existentes; (5) a promoção do modo de produção biológico e da produção integrada; (6) a criação de marcas colectivas associadas ao território; (7) o envolvimento de jovens agricultores nos processos de valorização; e (8) a sensibilização das associações e cooperativas, agentes de distribuição e restauração e a população em geral para a importância dos produtos tradicionais locais enquanto instrumento de desenvolvimento sustentável do território.

- **Investigação e formação profissional.** As microproduções do PNDI destinam-se, essencialmente, ao auto-consumo, mas, à medida que os eventos de promoção dos produtos regionais se sucedem com regularidade, alguns agricultores começam a produzir para o mercado. Todavia, a valorização destas produções requer modernização tecnológica de processos de produção e inovação ao nível da comercialização, de forma a satisfazer expectativas de nichos de mercado específicos mais exigentes. Modernizar a transformação, ganhar dimensão comercial e melhorar a qualidade das microproduções, nas suas diferentes dimensões,

em particular as dimensões higiénica/sanitária e comercial, são elementos essenciais do seu processo de valorização. Tal evolução exige saber-fazer e incorporação de novos conhecimentos. A investigação e a formação profissional agrária no sector da transformação dos produtos, da gestão empresarial e do marketing são áreas a privilegiar no território fronteiriço do PNDI e PNAD.

<sup>13</sup> Deve privilegiar-se uma estratégia passo a passo, começando por formas de venda menos exigentes, de investimento mais reduzido, começando pelos mercados mais fáceis de atingir, os mercados locais.

<sup>14</sup> A estratégia de marketing e a forma de comercialização deve ser adaptada ao tipo de clientela que se pretende atingir: as populações locais, os emigrantes originários da região, os turistas, os consumidores urbanos.





## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bérard, Lawrence; Marchenay, Philippe (1996), "La construcción social de los productos de la tierra", in *Agricultura y Sociedad*, nº 80-81, pp. 31-56.
- Bernat, Elena (1996), "Los 'nuevos consumidores' o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los 'productos de la tierra'", in *Agricultura y Sociedad*, nº 80-81, pp. 83-116.
- Caldentey, Pedro; Gómez, Cristina (1997), *Productos Agroalimentarios Típicos y Territorio. Alimentos con Historia, Alimentos de Calidad, Distribución y Consumo*, Diciembre 1996/Enero 1997.
- Caldentey, Pedro; Gómez, Cristina (1996), "Productos típicos, territorio y competitividad", in *Agricultura y Sociedad*, nº 80-81, pp. 57-82.
- Carvalho, Brito (1995), "Defesa e valorização dos produtos de tecnologia caseira", in *A Rede para o Desenvolvimento Local*, n.º 12, pp. 10-20.
- Carvalho, Brito (1994), "Produtos Agro-alimentares de Qualidade e de Tecnologia Caseira. Utopia?", in *Semente*, n.º 8/9, pp. 20-22.
- CCE (1988), *O Futuro do Mundo Rural*, Comunicação da Comissão, COM (88) 501 final, Bruxelas, Comissão Europeia.
- CEE (1992,a), "Regulamento (CEE), 2081/92", relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem de produtos agrícolas e géneros alimentícios" JOCE, N.º L208, 14/07/92.
- CEE (1992,b), "Regulamento (CEE), 2082/92", relativo aos certificados de especificidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios" JOCE, N.º L208, 14/07/92.
- CEE (1992,c), "Regulamento (CEE) 2078/92, relativo às medidas agro-ambientais" JOL 215 de 30/07/1992.
- CEE (1991), "Regulamento (CEE) 2092/91, relativo ao modo de produção biológico de produtos agrícolas e à sua indicação no produtos agrícolas e géneros alimentícios" JOL 198 de 22/07/1991.
- Cristóvão, Artur; Tibério, Manuel; Abreu, Sónia; Baptista, Alberto. (2007), "Microproduções Agrícolas y Desarrollo Rural en el Douro-Duero: Para Um Definição de Estratégias Conjuntas", in Meneses, Beatriz López de (coord.), *Productos de Calidad y Desarrollo Rural del DOURO-DUERO*, Escuela Universitaria de Ing. Técnica Agrícola, INEA, Valladolid, pp. 61-71.
- Cristóvão, Artur; Tibério, Manuel; Diéguez, Valentín (coords.) (2005), *Microproduções Agrícolas e Desenvolvimento Local no Douro~Duero*, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Vila Real.
- Cristóvão, Artur; Tibério, Manuel; Teixeira, Mário (2003), *Propostas de Estratégias de Valorização. "Terras de Bouro: Estudo e caracterização de produtos locais"*, Câmara Municipal de Terras de Bouro (Ed.).
- Freire, Adriano (2001), *Estratégia: Sucesso em Portugal*, Editorial Verbo, Lisboa/S.Paulo.
- INE (2002), *O País em Números. Informação estatística 1991-2001. Edição 2002*, Instituto Nacional de Estatística, Lisboa.
- INE (2000), *Recenseamentos Gerais da Agricultura. Dados comparativos 1989-1999 (Versão 1.01)*, Instituto Nacional de Estatística, Lisboa.
- LEADER (2000), *Comercializar os produtos locais: circuitos curtos e circuitos longos*. [www.rural-europe.aidl.be/rural.pt](http://www.rural-europe.aidl.be/rural.pt)
- Ramos, Margarida (2002), *Valorização da Agricultura Familiar do Parque Natural do Douro Internacional numa perspectiva de Agricultura Sustentada. Relatório de Estágio não publicado*, Mogadouro, ICN/PNDI.
- Ribeiro, Manuela; Martins, Conceição (1996), "La certificación como estrategia de valorización de productos agroalimentarios tradicionales: la alheira, um embutido tradicional de Trás-os-Montes", in *Agricultura y Sociedad*, nº 80-81, pp. 313-334.
- Sylvander, Bertil; Melet, Irène (1994), *La Qualité Spécifique en Agro-alimentaire: Marchés, Institutions et Acteurs*, Toulouse, INRA, 143 p.
- Tibério, Manuel (2004), *Construção da Qualidade e Valorização dos Produtos Agro-Alimentares Tradicionais – Estudo da Região de Trás-os-Montes*, Tese de Doutoramento, UTAD, Vila Real, 542 p.
- Valceschini, Egizio (1993), "La qualité des produits agricoles et alimentaires dans le Marché Unique Européen: l'épreuve de la concurrence et de la confiance", in *Déméter*, nº 93, pp. 120-162.
- Valceschini, Egizio; Nicolas, François (1995), "La dynamique économique de la qualité agro-alimentaire", in Nicolas, François; Valceschini, Egizio (eds.), *Agro-Alimentaire: Une Economie de la Qualité*, Economica, INRA, pp. 15-37.

## ANEXO

## Avaliação Estratégica das Fileiras das Microproduções no PNDI

## QUADRO 1

## Amêndoa no PNDI: Forças e Oportunidades, Fraquezas e Ameaças

Forças e Oportunidades	Fraquezas e Ameaças
<ul style="list-style-type: none"> <li>• O produto beneficia de DOP;</li> <li>• Existem empresas de transformação nos limites da área do Parque;</li> <li>• O Sistema de produção é facilmente adaptável ao modo de produção biológico;</li> <li>• Têm-se realizado novas plantações;</li> <li>• A produtividade tem melhorado;</li> <li>• A cultura beneficia de apoios comunitários no âmbito das medidas agro-ambientais;</li> <li>• O cartaz turístico da “flor da amendoeira” atrai visitantes;</li> <li>• Os usos da cultura são diversos</li> <li>• Há possibilidade de articulação com outros frutos secos locais, como a noz, a castanha, o figo e avelã.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O dinamismo da Associação representativa da produção e Entidade Gestora da DOP é fraco ou nulo;</li> <li>• Faltam recursos humanos qualificados na gestão da fileira;</li> <li>• A inovação tecnológica e comercial local são escassas;</li> <li>• A rede de comercialização é deficiente;</li> <li>• A produtividade local do amendoal é ainda baixa;</li> <li>• As explorações têm pequena e muito pequena dimensão;</li> <li>• Os custos de produção são elevados;</li> <li>• A DOP não funciona;</li> <li>• O modo de produção biológico está pouco disseminado;</li> <li>• Ausência de subsídio à produção;</li> <li>• Há falta de mão-de-obra;</li> <li>• Verifica-se a Concorrência da produção estrangeira;</li> <li>• Há uma evolução negativa do consumo e dos preços.</li> </ul>

Fonte: Cristovao, A.; Tibério, M.; Diéguez, V., 2005.

**QUADRO 2**

**Azeitona de Conserva no PNDI: Forças e Oportunidades, Fraquezas e Ameaças**

Forças e Oportunidades	Fraquezas e Ameaças
<ul style="list-style-type: none"> <li>• O produto beneficia de DOP;</li> <li>• A variedade Negrinha está adaptada à transformação;</li> <li>• Existem empresas de transformação (privadas e cooperativas) na área do PNDI;</li> <li>• O Sistema de produção é facilmente adaptável ao modo de produção biológico;</li> <li>• Existe subsídio à produção;</li> <li>• Há possibilidade de evolução na cadeia de valor pela transformação e processos de comercialização;</li> <li>• Há possibilidade de articulação com outros produtos locais, como o azeite e as plantas condimentares e aromáticas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regista-se fraco envolvimento das associações do sector na dinamização da fileira (AOTAD, Entidade Gestora da DOP);</li> <li>• A DOP não funciona;</li> <li>• Verifica-se falta de investigação e apoio técnico na área da transformação e comercialização;</li> <li>• Há falta de recursos humanos qualificados na gestão da fileira;</li> <li>• A inovação tecnológica e comercial local é escassa;</li> <li>• A rede de comercialização é deficiente;</li> <li>• Os frutos têm pequeno calibre;</li> <li>• A produtividade do olival é baixa;</li> <li>• As explorações têm pequena dimensão;</li> <li>• Os custos de produção são elevados;</li> <li>• O período de colheita é curto e muito dependente de condições climáticas;</li> <li>• O modo de produção biológico está pouco disseminado;</li> <li>• Regista-se elevada dependência de subsídios e apoios públicos;</li> <li>• Há escassez de mão-de-obra;</li> <li>• Há algum abandono da cultura;</li> <li>• Verifica-se a concorrência da produção estrangeira;</li> <li>• Regista-se baixo consumo per-capita e evolução negativa dos preços;</li> <li>• Verifica-se o envelhecimento da população;</li> <li>• A legislação em matéria de transporte do produto para as unidades de transformação exteriores à região é progressivamente mais restritiva;</li> <li>• Regista-se uma evolução negativa do consumo.</li> </ul>

Fonte: Cristovao, A.; Tibério, M.; Diéguez, V., 2005.

**QUADRO 3**

**Castanha no PNDI: Forças e Oportunidades, Fraquezas e Ameaças**

Forças e Oportunidades	Fraquezas e Ameaças
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Os custos de produção são baixos e as margens brutas relativamente elevadas;</li> <li>• A área da cultura está a crescer a nível local;</li> <li>• O sistema de produção é facilmente adaptável ao modo de produção biológico;</li> <li>• A cultura beneficia de apoios comunitários no âmbito das medidas agro-ambientais;</li> <li>• Regista-se aumento da produção a nível nacional e regional;</li> <li>• Os usos do produto são diversos.</li> <li>• Há possibilidade de articulação com outros frutos secos locais, como a amêndoa, noz, o figo e a avelã..</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O produto não beneficia de DOP;</li> <li>• Não existem organizações locais representativas do sector;</li> <li>• A inovação tecnológica e comercial é nula;</li> <li>• A rede de comercialização é deficiente;</li> <li>• Não existem empresas de comercialização e transformação nos limites da área do Parque;</li> <li>• A cultura tem fraca representatividade na agricultura local;</li> <li>• As explorações são de pequena dimensão;</li> <li>• O modo de produção biológico não está disseminado;</li> <li>• Não há subsídio à produção;</li> <li>• Falta mão-de-obra para tarefas relativas à produção (enxertias, podas e apanha);</li> <li>• As doenças do castanheiro têm alastrado</li> </ul>

Fonte: Cristovao, A.; Tibério, M.; Diéguez, V., 2005.

## QUADRO 4

## Cogumelos no PNDI: Forças e Oportunidades, Fraquezas e Ameaças

Forças e Oportunidades	Fraquezas e Ameaças
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Condições agroecológicas favoráveis;</li> <li>• Grande diversidade de espécies comestíveis e com valor comercial;</li> <li>• Existência de empresas de transformação e comercialização no Duero;</li> <li>• Existência de Associações Micológicas activas, nomeadamente em Mogadouro e Zamora;</li> <li>• Interesse claro das Universidades, Parques Naturais e Associações de Desenvolvimento Local;</li> <li>• Conhecimento e interesse crescentes por parte dos consumidores, sendo as espécies de elevada qualidade muito valorizadas no mercado internacional (em Espanha há mais conhecimento, apetência e poder de compra);</li> <li>• Cogumelos silvestres vistos como um recurso importante para o desenvolvimento local;</li> <li>• Possibilidade de evolução na cadeia de valor (pela transformação e processos de comercialização);</li> <li>• Possibilidade de articulação com outros produtos locais, como o azeite e as plantas condimentares e aromáticas;</li> <li>• Possibilidade de articulação com as actividades de turismo e lazer;</li> <li>• Potencialidades no domínio da criação de emprego para jovens técnicos (investigação, experimentação, formação, extensão, assistência comercial, comércio e transformação).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduzida investigação;</li> <li>• Aproveitamento excessivo de um reduzido número de espécies;</li> <li>• Más práticas de colheita com prejuízos ambientais;</li> <li>• Diminuição das produções e impactos negativos nos habitats;</li> <li>• Degradação das áreas de produção (incêndios, má gestão florestal, plantação de eucaliptos, etc.);</li> <li>• Falta de formação (colectores, técnicos e comerciantes);</li> <li>• Insuficiente oferta de informação e formação;</li> <li>• Insuficientes actividades de apoio técnico, no terreno;</li> <li>• Falta de integração com outras actividades;</li> <li>• Comercialização descontrolada e desorganização geral da fileira, sobretudo no Douro;</li> <li>• Mão-de-obra cada vez mais escassa no território em causa;</li> <li>• Escassos benefícios para as economias locais;</li> <li>• Apoio concreto e envolvimento do Estado é muito limitado;</li> <li>• A maioria das estruturas oficiais (a nível central e regional) não dispõe de peritos e não existem serviços públicos de extensão e apoio técnico aos colectores e outros elementos das fileiras de produção;</li> <li>• Ausência de um plano integrado de valorização e gestão sustentada dos cogumelos silvestres;</li> <li>• Ausência de regulamentação e gestão, sobretudo em Portugal;</li> <li>• Mudanças climáticas</li> </ul>

Fonte: Cristovao, A.; Tibério, M.; Diéguez, V., 2005.

**QUADRO 5**

**Figo no PNDI: Forças e Oportunidades, Fraquezas e Ameaças**

Forças e Oportunidades	Fraquezas e Ameaças
<ul style="list-style-type: none"> <li>• O produto beneficia de DO;</li> <li>• O produto possui boa qualidade organolética;</li> <li>• O Sistema de produção é facilmente adaptável ao modo de produção biológico;</li> <li>• A cultura possui elevada produtividade, o que a torna interessante do ponto de vista do rendimento;</li> <li>• Os custos de produção são reduzidos;</li> <li>• A procura por parte dos turistas aumenta</li> <li>• O consumo está articulado com outros frutos secos locais, como a amêndoa, a noz, a castanha e a avelã.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A DOP não está ainda em funcionamento;</li> <li>• Existem dúvidas sobre a capacidade da Entidade Gestora da DOP;</li> <li>• Há falta de recursos humanos qualificados na gestão da fileira;</li> <li>• Os produtores não estão organizados;</li> <li>• A figueira é uma cultura dispersa, secundária e marginal;</li> <li>• O figo não é entendido como um produto vendável;</li> <li>• As explorações têm pequena dimensão;</li> <li>• Os custos de produção são elevados;</li> <li>• O modo de produção biológico está pouco disseminado;</li> <li>• Há escassez de mão-de-obra para tarefas relativas à produção (colheita);</li> <li>• A cultura requer condições climáticas específicas;</li> <li>• O modo de transformação é apenas “caseiro” e artesanal;</li> <li>• Não há dinâmica empresarial local no sector da transformação;</li> <li>• Não existe uma rede de comercialização estruturada.</li> </ul>

Fonte: Cristovao, A.; Tibério, M.; Diéguez, V., 2005.

**QUADRO 6**

**Culturas hortícolas no PNDI: Forças e Oportunidades, Fraquezas e Ameaças**

Forças e Oportunidades	Fraquezas e Ameaças
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Existe grande diversidade de produtos;</li> <li>• Os produtos têm sabor característico devido ao modo particular de produção;</li> <li>• A produção respeita técnicas tradicionais de adubação com recurso a estrume de animais;</li> <li>• Os locais de produção (hortas) localizam-se nas proximidades da aldeia;</li> <li>• Alguns produtos são matéria-prima para pratos da gastronomia tradicional;</li> <li>• Estes produtos começam a aparecer nas feiras de produtos tradicionais.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• As produções destinam-se essencialmente ao consumo da família;</li> <li>• Faltam circuitos de comercialização adequados;</li> <li>• São consideradas culturas secundárias;</li> <li>• Os produtores não olham para estas microproduções como culturas de rendimento;</li> <li>• Os técnicos não consideram este tipo de microproduções estratégicas para o desenvolvimento da zona;</li> <li>• Verifica-se risco de perda de sementes e variedades locais.</li> </ul>

Fonte: Cristovao, A.; Tibério, M.; Diéguez, V., 2005.

## QUADRO 7

## Laranja no PNDI: Forças e Oportunidades, Fraquezas e Ameaças

Forças e Oportunidades	Fraquezas e Ameaças
<ul style="list-style-type: none"> <li>• O produto beneficia de DO;</li> <li>• O produto possui boa qualidade organolética;</li> <li>• O Sistema de produção é facilmente adaptável ao modo de produção biológico;</li> <li>• A cultura possui elevada produtividade, o que a torna interessante do ponto de vista do rendimento;</li> <li>• A cultura cresce a nível regional;</li> <li>• As qualidades organoléticas são reconhecidas por parte do consumidor, o que lhe permite aspirar a mercados mais alargados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A DOP não está ainda em funcionamento;</li> <li>• Existem dúvidas sobre a capacidade da Entidade Gestora da DOP;</li> <li>• Há falta de recursos humanos qualificados na gestão da fileira;</li> <li>• Os produtores não estão organizados;</li> <li>• A qualidade comercial do produto é deficiente;</li> <li>• A rede de comercialização é ineficiente;</li> <li>• O consumo está muito dependente do mercado local;</li> <li>• As explorações são de pequena e muito pequena dimensão;</li> <li>• Os custos de produção são elevados;</li> <li>• O modo de produção biológico está pouco disseminado;</li> <li>• Envelhecimento da população;</li> <li>• Há falta de mão-de-obra para tarefas relativas à produção (mobilização, rega, colheita);</li> <li>• Trata-se de uma cultura localizada;</li> <li>• Verifica-se abandono progressivo e acentuado da cultura a nível local.</li> </ul>